



Obstsortendatenbank

Quelle:

DEUTSCHLANDS APFELSORTEN.

ILLUSTRIRTE, SYSTEMATISCHE DARSTELLUNG
DER IM GEBIETE DES
DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS
GEBAUETEN APFELSORTEN.

HERAUSGEGEBEN
IM
AUFTRAGE UND UNTER MITWIRKUNG
DES
DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS
VON
DESSEN ERSTEM VORSTANDE

DR. TH. ENGELBRECHT,

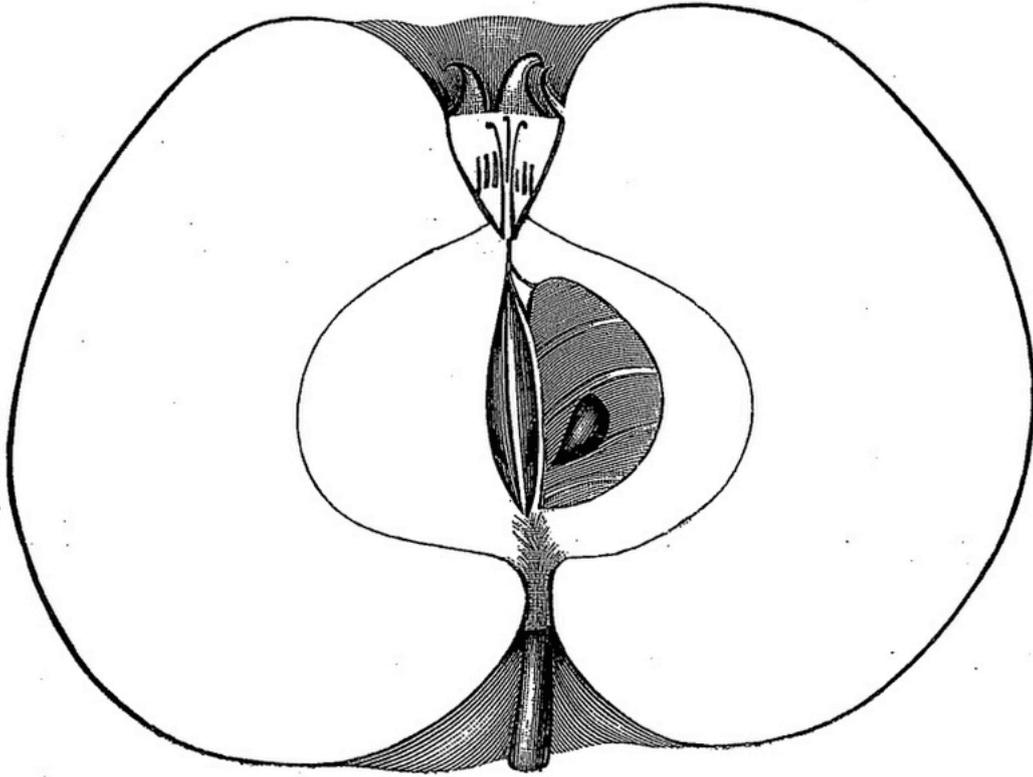
Geb. Med. - Rath und Professor in Braunschweig.

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON
ALBERT PROBST.

BRAUNSCHWEIG,
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



558. Graue Herbst-ReINETTE (Illustr. H.) fast 00††, Anf. Nov. bis Ende Dec. Diel II, p. 94. — Illustr. Handb. I, p. 153. — ReINETTE grise d'Automne (Leroy, Dict.).

Gestalt 95:70—72, meistens erheblich kleiner (85:66—70, Illustr. Handb. — 84:64—66, Leroy), stark abgest. rundl., wenig stielbauch., Stielw. oft etwas breiter als d. Kelchw. Hälften häufig nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen breiten, rippenartigen, flach, ungleich, oft sehr deutlich über die Frucht laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund, oft merklich flachkantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick bis dick, etwa 14 mm l., grün und braun, locker behaart. Höhle mitteltief, weit, fast eben oder faltig, berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grün, später gelblichgrün, sonnenw. zuweilen trübroth angeflogen. Punkte sparsam, graubraun. Graubrauner, mehr schuppiger als netzförmiger Rost deckt einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder sehr wenig. Geruch fehlt.

Kernhaus 42:32, flachrund bis zwiebelf. Kammern 11:22, oft kürzer, stielw. spitz, kelchw. bald sehr kurz, bald stärker abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen, selbst ganz fehlend.

Kelchhöhle breiter Kegel, oft $\frac{3}{4}$, oft nur $\frac{1}{2}$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl, oder in der Theilung wenig behaart. Staubfäden meistens unter mittelständ.

Fleisch hellgrünlichgelb, fein, markig bis mürbe, kaum schwammig, saftig, reinettenartig gewürzt, mitunter fein herbe, wenig vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich aus d. Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck, ferner von Oberdieck-Jeinsen, Palandt-Hildesheim.